



## PEPITA CIOCCOLATO "E" SA 2200 10

Minuscole gocce di cioccolato fondente (Cacao min. 43,2%), caratterizzate dall'assenza di aromi. Nate come specifico prodotto per farciture o decorazioni ante forno di prodotti dolciari, trovano possibilità d'impiego anche nella preparazione di gelati e semifreddi.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010867

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

### DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato. Cacao: 43.2 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

